



## SYSTÈME CONPRO KLSH 153

POUR DE MULTIPLES PRODUITS DE SAUCISSES  
EN ENVELOPPE D'ALGINATE.



Saucisses fraîches, merguez, bâtonnets de saucisse crue, chipolatas, cocktails, saucisses de poisson, bâtonnets de yaourt, produits à base de substituts de viande, saucisses au fromage, saucisses pour animaux de compagnie

Le système Handtmann ConPro est conçu pour la production industrielle en continu de multiples produits de saucisses en enveloppe d'alginate. Les composants de base du système Handtmann ConPro sont deux pousseurs sous vide Handtmann. Alors que la machine maître achemine en continu la masse de produit, la machine esclave alimente la pâte d'alginate avec précision vers la tête de coextrusion. L'enveloppe d'alginate se forme pendant le procédé de remplissage en continu au moyen de la gélification de films pâteux d'alginate dans une solution de fixage saline.

### LES AVANTAGES POUR VOUS

- Coûts de production réduits jusqu'à 40% par rapport aux produits équivalents dans des types de boyau conventionnels
- Modèle haute performance pour les produits cocktail
- Adaptation souple du système à la croissance des capacités de production grâce à une mise à jour simple du modèle d'entrée de gamme
- Traitement ultérieur des produits en enveloppe d'alginate identique à celui des produits traditionnels (dans des unités classiques de fumage, cuisson ou cuisson au four par exemple)
- Augmentation de la rentabilité lors de la production de produits suspendus grâce à une nouvelle unité de suspension avec une réduction des temps d'équipement réduits, une augmentation de la quantité produite et une réduction des pertes de matière grâce à la balance AHE Handtmann intégrée en option
- Augmentation du taux d'utilisation dans la chambre de fumage et économie de coûts grâce à une distance minimale de 20 mm entre les crochets sur l'unité de suspension

### POUR UNE QUALITÉ ET UN ASPECT CONSTANTS DES PRODUITS

#### Enveloppe d'alginate à la place de boyau

La technologie ConPro (procédé de coextrusion) combine les avantages d'une enveloppe d'alginate comestible avec la technologie flexible de remplissage des saucisses Handtmann. Le processus de production fonctionne en continu car la pâte d'alginate remplace les boyaux traditionnels et que les changements de boyaux ne sont donc pas nécessaires. En outre, il est possible d'adapter individuellement l'enveloppe d'alginate au niveau de son épaisseur, de sa couleur et de son goût. Ainsi, de toutes nouvelles possibilités s'ouvrent en termes de développement, de conception et de commercialisation de produits variés, qu'ils soient à base de viande, végétaliens/végétariens, kascher/halal ou d'autres masses de produits.

#### Des coûts de production réduits jusqu'à 40 %

L'avantage essentiel du système ConPro est la suppression des enveloppes de saucisses conventionnelles ou des boyaux traditionnels. La production en continu sans changement de boyau offre un fort potentiel d'automatisation avec une réduction des coûts de production pouvant atteindre 40% sur l'ensemble du processus.

#### Options de processus polyvalentes

Le système ConPro KLSH 153 permet la séparation avec fromage des extrémités des produits pour l'application « Saucisse à frire fraîche » ou la séparation et fromage suivies d'une suspension directe des produits sur une unité de suspension pour l'application « Kabanos » ou « Bâtonnets de salami ».

#### Option haute performance pour les produits cocktail

Le système ConPro KLSH 153, équipé de l'unité multi-fromage et de séparation, est une ligne à haut rendement pour les produits cocktail avec jusqu'à 3 000 saucisses par minute. Dans le cadre d'un processus en continu et sans fin, il est ainsi possible de fabriquer des saucisses dans la plage de calibres de 13 à 28 mm. Des extrémités de produits séparées et formées avec précision sont assurées, même à la vitesse de production la plus élevée. Les saucisses cocktail peuvent être transférées directement vers des tunnels de surgélation ou friture.



## ÉQUIPEMENT DE BASE :

- Variantes de prestations :
  - ConPro-1
  - ConPro-2
- Modes de fonctionnement :
  - Séparation avec formage
  - Séparation avec formage et suspension
- Unité de formage et de séparation
- Tête de coextrusion
- Un jeu de rails de guidage longs, avec un jeu de courroies de transport longues

## OPTIONS :

- Têtes de coextrusion calibre 8-32
- Unités de formage et de séparation 153-24, 153-25, 153-26 avec séparateurs et formeurs
- Unité multi-formage et de séparation 153-28
- Unité de séparation 152-23
- Transformation de boyaux naturels, en collagène et de cel lulose
- Unité de suspension
  - Crochet S2 pour distance entre crochets de 20 mm
- Balance AHE
  - Séparateurs et formeurs « S »
  - Séparateurs et formeurs « XS »
  - Séparateurs et formeurs « X5 »

## CONDITION PRÉALABLE TECHNIQUE DU VF :

- **Machine maître** destinée au remplissage et au portionnement, PCK4, X40, V24 ou X54
- **Machine esclave** destinée au remplissage, au portionnement à la fermeture servo, V24 ou X54
- KLSH 153 destinée à la séparation avec formage ou séparation avec formage et suspension avec dispositif de pulvérisation, unité de réglage et de filtrage ainsi qu'une tête de coextrusion et un jeu de courroies de transport longues/plates inclus

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Catégorie	Paramètres produit
Tension de service	380 à 440 V
Vitesse de portionnement	jusqu'à 3 000 port./min.
Calibre de boyau	8 à 32 mm
Vitesses de défilement	ConPro-1 = 1m/s ConPro-2 = 2m/s
Longueur des portions	à partir de 40 mm
Entraînement	Technique d'entraînement EtherCAT
Puissance connectée	3,5 kW
Version haute performance Cocktail avec unité de multi-formage et de séparation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calibre : 13 à 28 mm</li> <li>• Longueur des portions : 40 à 60 mm</li> <li>• Vitesse de défilement : 2,0 m/s maxi (ConPro -2)</li> <li>• Capacité de portionnement : jusqu'à 3 000 port./min.</li> </ul>